



Gutes vom Apfelhof

Genuss in Küche
und Keller

Sepp Pichler übernahm den Torgglerhof in den 1970er-Jahren von seinen Eltern, errichtete eine kleine Pension und pflanzte rund um das Haus die ersten Apfelbäume. Heute umgibt ein vier Hektar großer, prächtiger Obstgarten den Torgglerhof. Die süßen Früchte verarbeiten wir zu prickelndem Apfelsaft, süßen Chutneys und leckerem Apfelsaft.





Ab 20. August
erhältlich!

Erntezeit!

Zwischen der schlafenden Knospe und der süßen Frucht liegen sechs Monate.

Ab dem 20. August ist es endlich soweit: Die ersten Äpfel sind reif! Dann erweitern süße Gala, später im September knackige Golden und Red Delicious und die aromatischen Morgenduft das Sortiment unseres Hofladens.



Unser
Geheimtipp

Apfelsekt „Mali“

Von Hand gepflückt, vor Ort gepresst
und mit viel Liebe gekeltert: Unser neuer
Apfelsekt ist authentischer Genuss im Glas.

Juniorchef Martin verarbeitet herbstsüße
Braeburn- und Granny Smith-Äpfel mit der
klassischen Champagnermethode zu einem
fruchtig-frischen Aperitif.

UNSER APFELSEKT
IST FRISCH UND LEICHT,
HARMONISCH, ABER
DOCH MIT EINER GANZ
SPEZIELLEN NOTE.
SO WIE DAS
LEBENSGEFÜHL
IN SÜDTIROL.



MARTIN
Sohn des Hauses



Selbstgemachtes vom Hof

Neben dem Apfelsekt finden Sie in unserem Hofladen weitere selbstgemachte Köstlichkeiten von süß bis deftig: Frischgepressten Apfelsaft und Holundersirup, Marillen-, Himbeer- und Erdbeermarmelade, Apfelgelee, -mostarda und -chutney, Apfel-Balsamico-Essig, getrocknete Apfelringe sowie feinen Apfellikör.

Außerdem bieten wir Kräutersalz und Kräutertee, Speck und Kaminwurzeln von den umliegenden Bauernhöfen.





UNSER APFEL-CHUTNEY
PASST HERVORRAGEND
ZU SOMMERLICHEN
FLEISCHGERICHTEN, AUCH
ZU EINER KLASSISCHEN
PSEIRER MARENDE.

Zutaten **Zubereitung**

300 g brauner Zucker
400 ml Apfelessig
1 kg Äpfel, gewürfelt
200 g Zwiebeln,
fein gehackt
25 g Ingwer,
fein gehackt
2 Chilischoten (je nach
gewünschter Schärfe)
1 TL Salz
Limettenabrieb
Koriander
3 TL Zitronensaft

Den Zucker in einen Topf geben
und hellbraun karamellisieren lassen.
Dann mit Apfelessig ablöschen.
Anschließend die Äpfel mit den
restlichen Zutaten in den Topf geben
und das Apfel-Chutney bei mäßiger
Hitze ca. 60 Min. einkochen lassen
bis es eine musartige Konsistenz
erhält. Regelmäßig umrühren.
Sobald der Großteil der Flüssigkeit
verkocht ist, das Chutney noch heiß
in Gläser abfüllen und umgedreht
abkühlen lassen.



CHRISTIAN

Chefkoch im Restaurant Torgglerhof



So finden Sie uns

Folgen Sie der Staatstraße SS44 bis Saltaus. Biegen Sie Richtung Hirzer Seilbahn ab, folgen Sie der abschüssigen Straße, vorbei an den Parkplätzen in Richtung Fluss und überqueren Sie die Brücke. Nach etwa 300 Metern finden Sie zu Ihrer Rechten das Apfelhotel.

Anfahrt von Meran - 15 Min.

Anfahrt von St. Leonhard - 15 Min.

Torgglerhof | Familie Pichler

I-39010 Saltaus im Passeiertal | T +39 0473 645 433

TORGGLERHOF.IT

